Anno VI — Udine, 29 ottobre 1861 — N. 42

BULLETTINO
DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE E COMUNICAZIONI DI SOCI

Sulla necessità dei boschi in Friuli

VII.

Generi di piante atte all' imboscamento nel Friuli ed usi relativi.

(Continuaz. e fine, ved. num. 40.)

Nespolo (friul. *Gnespolâr*). Arboscello molto ramoso che cresce nei boschi delle montagne e delle colline in terra umida selciosa; si può coltivare a ceduo, tagliandolo ogni 6 od 8 anni. Il suo legno è duro, atto a ricevere bel pulimento, ed è adoperato per piccoli lavori di tornio. La corteccia e il frutto quando è acerbo servono alla concia delle pelli ed alla tintoria.

Nocciuolo (friul. *Noglâr*). Frutice comunissimo anche in pianura, dove viene impiegato più spesso per le siepi, avendo radici poco profonde. Esso forma estesi boschetti ai piedi delle montagne e delle alpi, e resiste a discreta elevatezza nella regione montana. Le sue foglie sono buone pel bestiame, ma sono spesso distrutte da due generi d' insetti curculioniti. Dà buone ceppaje nelle sabbie umide ed anco in terreno argilloso. Le ceppaje durano assai se tagliansi ogni 10 anni, formando allora dei legni atti a fare cerchi. Può tagliarsi pure da 3 in 3 anni per fare gerle, panieri ecc. Il suo carbone è ottimo per la fabbricazione della polvere da fucile. I frutti possono fornire olio.

Noce (friul. *Nojâr*). Albero maestoso e notissimo, che ama i terreni sabbionosi e poco secchi. Le sue radici si estendono oltre 35 piedi, quindi gli alberi vanno tenuti molto lontani fra loro. Rare sono in Friuli le selve di noci, ma si potrebbero moltiplicare mischiando loro dei frassini, i quali intrecciano molto bene le radici ed altri alberi o frutici che tollerano l' ombra. I noci seminati in luogo dànno piante più dritte e di maggior altezza. Essi si alzano piuttosto celeremente nello spazio di 40 o 50 anni, protraendo però lo sviluppo della grossezza fino agli 80. Molti scrittori dicono che i noci rendono l' aria non troppo sana, per cui sarà bene tenere queste selve lontane dai paesi od in valli elevate, ariose. Notissimo è l' uso del legno sì del tronco che delle radici, e giova avvertire che i noci della regione montana hanno il legno più compatto di quelli nati nella pianura, ed allora viene ricevuto da molti falegnami delle città col nome di noce maschio. Grande è il consumo dei frutti che si spremono per far olio, e sarebbe a desiderarsi che nel raccoglierli si usasse la precauzione di battere le piante a colpi moderati e leggeri, perchè altrimenti, rotti i rami giovani, recasi danno alla perfezione del bottone che nell' anno seguente deve produrre il nuovo germe.

Olivello (friul. *Ue di cornile*). Frutice a folti rami e lunghi, coperti da acute spine, che cresce facilmente lungo i fiumi ed i torrenti; ottimo per le siepi, come per trattenere le sabbie, quindi commendevole per popolare i luoghi arenosi di tali località. Forma estese macchie da solo e vive assieme ad altri alberi. La pianta è di qualche vantaggio, avendo un legno facile ad abbruciare e capace di polimento. I fiori sono ricercati dalle api. I frutti dànno un succo rosso, buono ad uso inchiostro; distillati dopo la fermentazione, dànno una buona acquavite. I semi possono fornire olio, e la corteccia serve in tintoria per diversi colori.

Olmo (friul. *Oll*). Pianta che vive per due secoli ed ama il terreno sabbionoso ed umido; però le sue radici vanno soggette facilmente al gelo; preferisce le sabbie calcaree alle quarzose. Non forma boschi da solo, ma sempre misto ad altri alberi. Il legno è assai adoperato e per costruzione e per fuoco, essendo uno dei migliori per iscaldarsi. È di grande utilità il coltivarlo a ceduo mediante il taglio regolare ogni 15 o 20 anni, oppure il tenerlo a capitozza, nel qual caso si potrà tagliarlo ogni 6 anni. Il fusto è assai ricercato dai carradori. Dopo l' ontano, è il legno che più facilmente si conserva imbevuto d' acqua; laonde torna adatto alla costruzione di molini, tubi e condotti d' acqua. Trattato questo legno colla calce, diventa rosso come il mogano. Le foglie, tanto verdi quanto secche, sono un ottimo foraggio per le vacche, le pecore e le capre.

Ontano od Alno (friul. *Âal, Olnâr*). Pianta che

cresce con prestezza, ama i luoghi umidi alla sponda delle acque correnti, e vive anche 100 anni. L'ontano bianco ama i monti; il comune predilige il piano, ma in alcune vallate ottuse e calde pare che renda l' aria piuttosto cattiva, massime allorchè le sue foglie sono infestate dalla *galleruca alni*, insetto assai comune su questa pianta.

Il legno è di facile lavoro; talvolta è privo delle ondulature concentriche ed allora lo si destina a lavori particolari; esso si conserva più facilmente nella terra umida e nell' acqua, per la qual cosa viene adoperato per lavori sotterranei, per palafitte, macchine idrauliche, tubi e condotti di acque, tini da pozzi ecc. Tenuto nell' acqua di calce, diviene più duro.

Il carbone di ontano è tra i migliori per la composizione della polvere da fucile. Le foglie servono di alimento alle capre. Giova avvertire che i piccoli ontani od alnetti vanno tagliati d' inverno senza eccezione.

Orno (friul. *Vuàr*). Bellissima pianta che talvolta viene confusa col frassino. Ama il suolo calcareo e vive anche nelle rupi. Vuole essere mista ai carpini e alle quercie. L' esposizione calda e soleggiata è la più convenevole. Cresce celeremente nei fiumi 15 anni di sua vita, ed in 20 a 30 anni arriva alla massima altezza, fino cioè a 25 piedi circa. Vive però lungamente, perchè oltrepassa il secolo.

È di qualche utilità, servendo a far pali, cerchii da botti e specialmente lavoro da carraj. Le foglie sono un ottimo foraggio.

Ostria, ossia Carpino nero (friul. *Germiscli*). Bella pianta che arriva ad un' altezza considerevole anche nelle nostre Alpi. Ama terreno sassoso, calcareo. È tra le più utili per rimboschire i luoghi sterili e dirupati, e forma boschi assieme ai faggi, ai frassini ed alle quercie.

Pero (friul. *Peràr*). Albero grossissimo che giunge talvolta ad un' altezza considerevole. Il suo legno è di grande utilità per lavori di tornitori ed ebanisti. Per la sua facilità ad essere tinto in nero, e per la molta sua lucentezza, viene ricercato per costruzioni di cornici. È pure impiegato per fare le forme pei stampatori e le anime dei bottoni. Le foglie tanto verdi che secche possono servire di ottimo alimento alle bestie.

Pini (friul. *Pins*). Ve ne ha di diverse specie, di varia grandezza, dall' immane pezzo delle alpi al pino nano (*pinus primelio*) delle alpi minori. Il maggior numero estende di poco le radici, quindi vive anche framezzo alle rupi. Siccome soffrono trapiantandoli, così converrà seminarli in posto o lasciare che si risemiuino da se stessi, diradandoli dopo l' infanzia.

Il loro tronco è spesso danneggiato da alcuni insetti curculioniti, longicorni e xilofagi; le foglie, da imenotteri e lessidotteri.

Tutte le specie contengono resina e le loro foglie sono eccellenti per ingrasso.

Il *Mugo* (friul. *Alazz*) è quello che contiene maggior quantità di resina, e viene adoperato dagli alpigiani per fiaccole.

Il *Pezzo* (friul. *Pezz*) è quello da cui si estrae per incisioni la pece del commercio. Esso forma estesi boschi da solo o misto ad altri pini.

Il *Pino silvestre*, che cresce rigoglioso nei monti granitici e vive quasi due secoli, somministra il catrame e la ragia di commercio. Colle sue foglie il signor Pannewitz, ispettore delle foreste di Prussia, ha trovato di formare una specie di cotone o di lana, nella cui preparazione ricava un olio ottimo per medicinale, per illuminazione e per vernici. Esso viene, come il larice, adoperato per gli stecchetti dei zolfanelli e, come il mugo, per le fiaccole.

Pioppi (friul. *Poul*). Piante notissime che amano le sponde delle acque. Crescono rapidamente, per cui in 25 o 30 anni si può abbatterle; vivono però più di un secolo. Propagansi facilmente per barbatelle. Le loro foglie sono spesso distrutte da alcune specie di crisomeline e da varie specie di bruchi diurni e notturni. La pianta è perforata spesso da insetti legnivori. Quantunque il suo legno sia poco adoperato per costruzione, non ostante alcuni lo usano per travi e travicelli che durano al pari di quelli d' abete qualora sieno inverniciati. La migliore applicazione che si può avere è quella per far tavole d' imballaggio, canali, ecc. Le foglie del pioppo bianco e del tremulo servono l' inverno di alimento al bestiame lanuto; il legno di quest' ultimo è molto usato per fare zoccoli.

Merita speciale attenzione di essere maggiormente applicato da noi nei boschi il *pioppo della Carolina* (populus angulosa), il di cui legno, di notabile durezza, ha un peso specifico superiore ai nostri pioppi ed al noce, quindi utilissimo nelle costruzioni.

Pomo (friul. *Melàr*). Altro albero notissimo che giunge pure a discreta altezza e sta tanto misto ad altri alberi che da solo. S' intercala con profitto fra i filari di salci nei prati di pianura. Il suo legno è forte e prende bel polimento; si usa per lavori grossolani e per dare il verde ai panni, ma è poco buono da abbruciare. I frutti sono notissimi e con essi si prepara del vino. Le foglie tanto verdi che secche servono alle pecore ed alle capre.

Pugnitopo (friul. *Ruscli*). Piccolo frutice sempre verde con foglie acutissime pungenti, che vive in colline, nei boschi e nelle siepi ed è ottimo per la formazione di queste. Le pianticelle tanto verdi che secche servono per usi comuni, e principalmente per polire i camini. I germogli appena sbocciati dalla terra hanno qualche somiglianza cogli asparagi, e da taluni in certi paesi vengono anche mangiati.

Quercie (friul. *Ròul*). Alberi di grande utilità e che formano boschi estesi. Riescono specialmente nei terreni alluvionali. La quercia peduncola o racemosa ha il vantaggio di crescere più presto e giungere a maggiore altezza del rovere comune. Il cerro (rovere maschio) è pure utilissimo, perchè cresce nei luoghi sterili e cattivi; ne vedemmo di bellissimi specialmente su quelle parti dell' Apennino che divide il Piemonte dalla Liguria. Le quercie hanno moltissimi nemici tra gl' insetti di ogni specie; però vivono lungamente ed in alcuni paesi, co-

me nella Polonia, trovansi di quelle che hanno più di 700 anni. Abbiamo letto, vi son pochi giorni, che in un dipartimento francese havvi una quercia che esiste da circa 2000 anni. Sia coltivate a ceduo che ad alto fusto, sono tra le piante più belle e più utili del nostro paese: resistono all' elevatezza di 650 metri ed anche più. Quelle piantate in luoghi più elevati riescono piccole, tarde, sformate; ed allora servono per lo più come legna da fuoco, che sono le migliori dopo quelle dell' olmo.

Le piante alte, dritte, si adoperano per travi, palizzate ed altri lavori che esigono forza e durata; quindi per macchine, ecc. La corteccia viene venduta in commercio. Il carbone è ottimo, massime per la fusione dei metalli. Le foglie servono di foraggio alle pecore, alle capre, ai buoi; le ghiande, ai majali. Il *cerro*, o rovere maschio, riesce meglio tagliato a capitozza.

Ramni (friul. *Spin cervin, Spin neri*). Frutici che formano macchie, per lo più misti ad altri alberi. Vivono 20 anni, talvolta anche 50, e riescono ottimi per imboschire le nude roccie calcaree. Sono di vantaggio a coltivarsi a ceduo ed il legno è ricercato dagli ebanisti e dai tornitori. Le foglie tanto verdi quanto secche servono di foraggio agli animali domestici. Il *ramno alpino* ed il *ramno frangola* dànno il miglior carbone per la polvere da cannone.

Robinia (friul. *Acazz*). Pianta assai conosciuta, originaria dal Canadà e dalla Virginia, ed ora coltivata assai anche in Friuli, specialmente per siepi di campagna, a motivo delle spine che porta e della prontezza a crescere. Meriterebbe di essere moltiplicata nei nostri boschi, massime nella terra leggiera e sabbionosa, dove riesce a meraviglia. È per ciò che la robinia è ottima per i luoghi sfranati, per le dune e per i delta. Il legno non viene attaccato dagl' insetti, e marcisce difficilmente; onde è adoperabile per costruzioni nei molini ed altre macchine ad acqua. Le foglie sono ottimo foraggio.

Rovi (friul. *Barazz di moris*). Frutici che si addicono alla tutela de' semenzai e per costruire siepi. I frutti sono buoni anche a mangiarsi, specialmente quelli del *rovo lampone*.

Il rovo lampone cresce abbondante in tutte le Alpi nostre ed a tutte le esposizioni, ma specialmente al nord, ove i frutti sono più grossi ma meno saporiti. Abbiamo osservato in alcuni luoghi il lampone formare da solo estesissime macchie in siti sassosi, sfranati, ove mettono più forti radici. Conviene riflettere che essi isteriliscono la terra e nuocono molto alle altre piante; quindi, allorchè hanno terminata la loro azione protettiva, è necessario subito estirparli e non lasciarli crescere sino al loro naturale deperimento.

Salici (friul. *Salgâr, Giàtul*). Sotto questo nome comprendonsi varie specie di alberi, frutici ed arbusti. Tutti si sviluppano prestamente, ma durano poco e vengono danneggiati da varie specie d' insetti. I rami sono la parte più utile di queste piante, venendo adoperati per legare le piante, le siepi, ecc. Le foglie sono appetite dalle bestie e specialmente dalle pecore. Molte specie però sono anche più proficue servendo colle radici a tener sodo il terreno lungo i fossati e nelle sabbie dei torrenti.

Sambuco (friul. *Saût*). Cattivissimo per abbruciare, ma ricercato specialmente dai tornitori. La corteccia, il legno e le bacche servono alla tintura. Le foglie ed i fiori si adoperano spesso dai montanari come medicina. Servono per formar siepi.

Siliquastro (friul. *Arbul di Jude*). Bell' albero che riesce nelle colline in terreno sterile, sassoso, esposto a mezzodì. Sarebbe ottimo nei boschi misto ad altri alberi, mentre cresce prontamente, può coltivarsi a ceduo, ed il suo legno è duro e pesante e riceve bel polimento. La pianta è elegante per certi suoi rami particolari, corti e tortuosi, ed in primavera si carica di fiori porporini prima di mettere le foglie. I frutti teneri sono buoni a mangiarsi e sono rinchiusi in silique, ottime per i majali, i quali mangiano pure le foglie verdi e le secche al pari delle capre e delle pecore.

Sommaco (friul. *Sgodin*). Frutice tortuoso, rugoso, con molti rami, che cresce in terreni sterili, calcarei, in monte e in colle, formando macchie estese misto ad altri alberi. Il legno è duro, prende bel polimento e serve per gl' intarsiatori, per la concia delle pelli ed altro. Le foglie sono velenose pegli animali.

Tasso (friul. *Tass*). Albero che giunge a discreta altezza e vive più secoli. Il famoso tasso al cimitero di Glasford in Inghilterra conta 1430 anni, e quello di Derbyshyre passa i 2000 anni. Ama i terreni calcarei, sterili, esposti principalmente a settentrione e le valli ombrose e fredde; cresce anche sulle rupi. Questa pianta meriterebbe d' essere moltiplicata.

È il miglior legno pei lavori di forza e di durata, e viene quindi impiegato per fare manichi a molti strumenti di agricoltura. Venne talvolta impiegato con effetto anche nella costruzione delle mobiglie.

Tiglio (friul. *Tej*). Grand' albero di pronta vegetazione, che vive diversi secoli. Nella Lituania trovansi dei tigli che contano 800 anni. A Friburgo in Isvizzera esiste un tiglio dell' età di 1170 anni. Ama terreno sabbionoso misto a terra vegetale; non riesce nell' argilloso, nelle ghiaje e nelle sabbie secche; resiste anche nella regione montana; vuole l' esposizione d' occidente e settentrione. Le sue foglie vengono distrutte quasi sempre da un bruco.

Questa pianta è di grande vantaggio per i diversi usi a cui impieganși le differenti parti. Dai montanari si adopera il fusto per travi. Pretendesi che sieno migliori quei legni che si tagliano nell' ultimo quarto della luna di maggio, e ciò perchè il tarlo a tal epoca non vi ha ancora deposto le uova.

Viburno (friul. *Paugnatt*). Frutice di qualche utilità, che forma delle macchie nei boschi e vive sotto l' ombra persino degli abeti. I rami servono per far corbe, ceste e simili lavori.

G. G.

Due parole sui tori

(Lettera al mio fattore)

Nella prefazione dell' Annuario 1861 si è detto che *in alcuni distretti del Friuli non vi è che un toro sopra mille vacche.* Questo asserto, qualora vero, rivelerebbe un peccato capitale nel nostro sistema agrario. Il più comune buon senso deve erigersi contro un fatto sì dannoso, ed è vergogna che i nostri agricoltori non aprano gli occhi su di una mancanza che rende da per sè sola impossibile il miglioramento delle nostre razze. A Fagagna, paese dell' alto Friuli, dove il sistema agrario lascia meno a desiderare che in altre parti della Provincia, dove si coltivano molti prati artificiali, e dove il bestiame forma la principale sorgente di ricchezza del contadino, vi sono due tori che bastano alle giovenche d' un esteso circondario. Da 6 a 8 cento vacche sono coperte in un anno da questi due tori; il corrispettivo consiste in un pesinale di sorgoturco; il proprietario della vacca ha diritto di ricondurla anche tre e quattro volte qualora non sia rimasta pregna, e così aumenta il lavoro dei tori in una misura che sorpassa ogni limite. Oltre il Tagliamento, voi ben lo sapete, succede anche di peggio; dei tori estenuati si fanno lavorare a colpi di frusta! Pare uno scherzo, e non è che pura verità.

In altri Stati l' affare delle monte è soggetto a delle discipline severe, e simili fatti che puzzano di barbarie non sarebbero neanche possibili.

Ma, direte voi, a che pro tutta questa leggenda? — Capisco bene che il rimedio al malanno consisterebbe nel tenere un toro in casa, senza bisogno di ricorrere ai tori di speculazione; che ciò costerebbe dinaro e incomodo non poco, e purtroppo alcuni dilettanti, che fecero venire dei tori forestieri, ebbero a pentirsene, e se ne lavarono le mani poco tempo dopo.

I contadini conducono le loro vacche dove si spende meno; per limitare il numero delle vacche a 40 o 50 per ogni toro, come suggerirebbero le buone regole, bisognerebbe che il prezzo di una salita fosse almeno cinque volte ciò che si paga comunemente. Cosa è infatti il prezzo della monta in confronto del vantaggio d' aver un nascente che vale appena nato un terzo più d' un altro proveniente da un accoppiamento infelice?

Vi sembrerebbe troppo questo corrispettivo, non è vero? Ma se io vi dicessi che in Inghilterra ai tempi di Backewel si pagavano 50 sterline per lasciar montare una sola pecora da un montone! E il nolo d' un ariete per un' intera stagione venne pagato con 800 sterline! Vi cito questi fatti per mostrarvi quanta importanza dieno gli agricoltori inglesi al miglioramento delle razze, e quanto torto abbiamo noi di non occuparcene niente affatto. Ritenete che colla nostra razza indigena, senza bisogno di ricorrere all' estero, si potrebbero ottenere dei miglioramenti importantissimi tanto nelle vacche da latte come nelle bestie da lavoro e da macello. La famosa razza Durham non è che l' effetto d' un miglioramento prodotto nella stessa razza da una ben regolata scelta ripetuta per lungo tempo.

Backewel che lasciò all' Inghilterra delle razze famose da lui create, giunse a produrre una razza da macello con piccole ossa, molta carne, corpo a forma di barile, gambe corte, e che ingrassa con somma economia. Egli potè procurare uno straordinario sviluppo alle parti del corpo più saporite e ricercate, dirigendovi l' afflusso dell' alimento a mezzo di lavature e frizioni abilmente applicate. Si disse di Backewel, che dava alle sue bestie le forme e le proprietà che gli piacevano. Possibile che presso di noi non vi sia qualche diligente agricoltore che ambisca alla gloria di dare al proprio paese una buona razza di bovini?

Voglio che almeno fissiate la vostra attenzione a questo ramo importantissimo della rurale economia: qualche cosa si potrà fare; qua e là delle lodevoli eccezioni incominciano a manifestarsi; in provincia, dei ricchi proprietari costruiscono stalle e cercano a gara di popolarle di scelto bestiame. Non sarà difficile d' andare intesi fra possidenti. Uno di loro potrebbe tenere un toro in conto sociale; il toro dovrebbe limitarsi alla monta di un numero conveniente di femmine; i proprietari delle giovenche si obbligherebbero a servirsi del toro ritenuto ad uso comune, e pagherebbero un corrispettivo proporzionato al quoto di spesa al proprietario del toro. Che vi pare di questo progetto? Ditemi francamente la vostra opinione. Io intanto sto raccogliendo dei bellissimi precetti sul miglioramento delle bestie cornute, che vi manderò nella prossima mia.

Per ora vi saluto di cuore.

(Un socio)

Il Lanificio all' Esposizione Italiana

Al mio ottimo amico Giuseppe Giacomelli.

Firenze, 5 ottobre.

Partendo per Firenze ti feci promessa di scriverti ed informarti sull' Esposizione; a mantenere dunque la mia parola è d' uopo che bene o male, ma di tutto ti parli alcun poco. In oggi quindi ti parlerò del lanificio, e quantunque per questa manifattura io sia giudice inabile, pure ti darò la relazione di quanto in questo genere trovasi all'Esposizione, riportandomi in quanto al giudizio ed ai confronti all' opinione di altri; e te la do questa relazione non foss' altro che per giudicare quanto si sia riavuta dalla sua decadenza l' arte della lana, un tempo sì florida in Italia, e specialmente in Firenze.

Fino dal secolo XII in Firenze divenne importantissima la manifattura dei panni di lana. I Fiorentini per le loro fabbriche incettavano le più belle lane del Portogallo, della Francia, dell' Inghilterra, delle Isole Baleari, e di Barberia. Queste lane si trasportavano a Firenze da flotte mercantili che ogni

anno facevano il viaggio dell' Oceano. Nel secolo XIV in Firenze c' erano 300 stabilimenti, chè fabbricavano ogn' anno 100 mila pezze di panno del valore di un milione e mezzo di fiorini d' oro, e davano il pane a più di 30 mila persone (Villani).

Di più, i Fiorentini, oltre ai grossi acquisti di materia prima per fabbricare i panni, compravano anche i panni già fabbricati all' estero, li perfezionavano e li rivendevano. In quest' epoca medesima, ed accanto all' arte della lana, crebbe smisuratamente l' arte dei *panni Franceschi*, che consisteva nell' importar dall' estero ogni sorta di panni, e nel rivenderli poi su tutti i mercati d' Europa dopo averli cardati, lisciati, tinti, e in mille guise perfezionati. Lo storico Villani racconta che nel 1338 erano state acquistate e portate in Firenze 100 mila pezze di panno del valore di 300 mila fiorini d' oro.

Ma nel secolo XV tanto l' arte della *lana* quanto quella dei *panni Franceschi* cominciarono a decadere. I panni forestieri non solo eguagliavano in bontà ed in bellezza i panni fiorentini, ma li superarono di gran lunga. Le fabbriche italiane si limitarono allora alla produzione soltanto dei panni d' uso ordinario, e i panni fini e di lusso vennero somministrati dalle fabbriche di Francia e d' Inghilterra. Così mentre una volta tutta Europa vestiva panni italiani, oggi invece gl' Italiani vestono panni francesi ed inglesi.

Ora però si può sperare che nuovamente risorga in Italia questa importantissima industria; si può aver lusinga che il nostro denaro circoli e di nuovo alimenti le fabbriche italiane, anzichè arricchire le estere; si può dire con sicurezza che fra poco niuno vanterà di vestire panni inglesi o francesi, quasi arrossendo d' indossare panni italiani. Di tutto ciò si ha viva lusinga, giacchè dalla mostra dei panni che fa parte dell' Esposizione si deve persuadersi come il lanificio si sia molto perfezionato in Italia, ed abbia ripresa nuova vita ed una ben grande importanza.

Il Piemonte, il Veneto, Bologna, Terra di Lavoro, e la provincia di Principato Citeriore si distinsero all' Esposizione nella manifattura della lana. Fra le molte fabbriche di tessuti di lana del Piemonte, figurano come prime quelle del sig. Maurizio Sella e del sig. G. B. Vercellone di Biella. Panni elegantissimi e finissimi appartengono a queste fabbriche, e tali che, sia per la qualità della lana, sia per il tessuto, sia per i colori non temono il confronto dei migliori panni francesi ed inglesi, e da questi non differiscono se non nel prezzo assai più mite e discreto. Altrettanto deve dirsi del lanificio di Caselle del sig. Leclaire, e del lanificio di Valle-Mozzo dei fratelli Colongo Borgnana.

Dissi che fra le manifatture di questo genere si distinsero anche i tessuti di lana del Veneto. Infatti la fabbrica del sig. Francesco Rossi di Schio offriva un assortimento di panni tale, che vedendolo ed esaminandolo pare impossibile che si continui tuttora a preferire le manifatture estere alle nazionali.

Vengono poi le grandiose fabbriche delle provincie meridionali, delle quali moltissime non temono concorrenza, come p. e. quella del sig. Raffaello Sava di Napoli, dei sig. F. Manna e fratelli Cagiano d' Isola, del sig. Giuseppe Polsinelli di Terra di Lavoro, dei fratelli Siniscalco di Baconissi (Principato Citeriore). Quantunque un po' inferiori, pure meritano rammentati i panni del sig. Raffaello Mori e dei fratelli Barbaruto di Salerno, e del sig. Achille Simoncelli d' Isola.

La Toscana poi, un dì sì celebre in quest' arte, occupa per ora un posto di secondo ordine. Molte fabbriche vi sono a Prato, una a Lucca; a Stia in Casentino c' è la Società del Lanificio, ma sono tutti panni mediocri, ed il loro prezzo è troppo elevato, specialmente se si confronti con quello dei panni molto più belli e fini del sig. Maurizio Sella, del sig. Raffaello Sava, dei fratelli Colongo Borgnana, e del sig. Francesco Rossi.

Nella medesima classe dei panni di Toscana, son da porsi quelli del sig. G. B. Tonnarelli di Matelica, quelli dei sig. Baffico e C.° di Genova, quelli del sig. Mazzotto di Valdagno, del sig. Marco Ghilardelli della Provincia di Bergamo, e quelli del sig. Zuccarelli di Spoleto.

Ti osservo da ultimo che per quasi tutte le fabbriche il prezzo dei panni più fini varia dalle 10 alle 15 lire italiane, quello dei panni più ordinarii dalle 5 alle 10 il metro. Le fabbriche più distinte per la bassezza del prezzo, avuto riguardo alla buona qualità della manifattura, sono quelle del signor Maurizio Sella di Biella, e del sig. Francesco Rossi di Schio.

E qui pongo fine a questa relazione dovuta in piccola parte alle mie osservazioni, e nel resto ad altri.

Sta sano, addio.

F. Cortelazis

Sulle risultanze della solforazione

Riprendiamo la pubblicazione dei più interessanti rapporti pervenutici in questi giorni sul conto della solforazione e di altri mezzi usati nella guerra fatta quest' anno alla crittogama. Ringraziamo a nome della Presidenza gli onorevoli Soci a cui quelle corrispondenze sono dovute, ed eccitiamo gli altri coltivatori ad imitarne l' esempio. Non crediamo inopportuno di continuare anche nei vegnenti numeri a dedicar parte del Bullettino a questo importantissimo argomento, riferendovi le altre relazioni che in proposito abbiamo e ci giungeranno; ciò perchè siamo convinti che dalla esposizione sincera di molti e ripetuti fatti possa l' agricoltura vantaggiarsi talvolta più che da quella di pur eccellenti teorie.

Il Socio Cav. Bortolomeo Campana scrive da Serano, presso Conegliano:

Soddisfo ben volentieri all' inchiesta fattami, esponendo in succinto i risultati da me ottenuti colla solforazione

praticata in vari Comuni del Distretto di Conegliano, indicando il metodo, gl' istrumenti, e il modo di vinificazione.

Feci solforare:

nel Comune di Serano	campi N.	200
» Maren	» »	80
» Cimetta	» »	300
» Visnà	» »	80
» Zoppè	» »	30
totale trivigiani	campi	690

In tutti questi campi le viti sono piantate alla distanza ordinaria, tenute a media altezza, la maggior parte giovani, e non tutte ancora a pieno frutto. Le uve predominanti sono la *corbinetta*, la *pignola*, la *rabosa* in qualità nera, e la *dall' occhio* in qualità bianca, uve da vino eccellenti, oltre ad altre più delicate come la *marzemina* nera e bianca, ecc.

Tutte queste viti, e specialmente le vecchie, vennero negli anni addietro attaccate dalla malattia per modo da non ritrarne alcun prodotto. In quest' anno impresi la insolforazione col mezzo de' miei stessi coloni, e a tutte mie spese; e mi attenni alla solforazione a secco, trovandomi poco soddisfatto dall' esperienze che eseguiva contemporaneamente colla solforazione a liquido.

In conseguenza della stagione asciutta, non ebbi a praticare che una solforazione generale oltre alle tre eseguite nell' epoche indicate nel mio opuscolo, che ebbi il pregio d' inviare alla Presidenza dell' Agraria, solforando però parzialmente dove si manifestava il miasma nelle viti o nei grappoli. Così giunsi a preservare la mia uva, le piante si fecero belle e rigogliose, ed anche le viti vecchie sembrarono ringiovanire, e le pergole d' uva nera marzemina, contigue alla mia villa di Serano, che contano oltre a trent' anni, fornite di grappoli di straordinaria grandezza, erano visitate per meraviglia.

L' esperienza mi ha confermato del vantaggio di solforare assai per tempo, come indicai nel mio scritto. Anzi io riputerei d' utilità il mettere in pratica il consiglio datoci in quest' anno dal cav. Torelli, di stroffinare il tralcio ben bene con uno straccio asciutto pregno di zolfo dopo la potagione e prima che la vite incominci a vegetare, onde distruggere i semi, o a meglio dire, le spore che si trovassero aderenti al tronco o ai tralci della vite.

Colle solforazioni preventive e anticipate si ottiene inoltre che l' uva dilavata dalle piogge non porta traccie di zolfo al momento della vendemmia, e il vino riesce o affatto senza odore, o con sì poco sapore di zolfo da cederlo al primo travaso col metodo da me usato, di cui dirò in appresso. All' incontro, solforando dopo sviluppata la malattia, non si raggiunge il pieno effetto, e rimanendo dello zolfo aderente ai grappoli, il vino riesce più o meno inquinato.

Quanto agli strumenti, io mi valsi del tubo di latta a setaccio, che riesce opportunissimo per le prime solforazioni, e del soffietto semplice per le successive; trovai che il soffietto comune da camino, ponendovi dentro lo zolfo, funziona bene ed è assai più leggiero a maneggiarsi dei vari soffietti inventati espressamente per solforare.

Adoperai zolfo di Sicilia, e per averlo perfetto andai a Genova a farne l' acquisto; lo zolfo mi costò, compreso dazi e trasporto, 10 soldi la libbra grossa veneta.

In complesso, le spese per solforare 690 campi trivigiani, compresi gli utensili, ammontarono ad a.L. 1900; il prodotto fu di 60 botti di vino. Nè di più poteva attendermi, mancando le piantagioni in alcuni campi, non essendo a frutto tutte le viti giovani, e avuto riflesso alla grande quantità d' uva mangiata e derubata ad onta delle precauzioni usate.

Inoltre soffersi non lieve danno dal secco e dalla gragnuola che cadde nella mia campagna sita nel comune di Maren.

Operai la fermentazione a tino scoperto col metodo solito, e nel travaso feci passare il vino per una cannula di rame che termina allargandosi a guisa d' inaffiatojo, da me fatta costruire per tal uso, adoperando il rame per la sua proprietà a decomporre il gas solfo idrico e la forma d' inaffiatojo per facilitarne lo svolgimento: lasciai le botti sceme e col cocchiume aperto per alquanti giorni, e così il vino riuscì perfettamente inodoro. Qui posso aggiungere che mi venne riferito esservi una macchinetta per levare al vino l' odore di zolfo; tostochè potrò procurarmela ed esperimentarla, non mancherò di farne un cenno.

I miei contadini rimasero convinti dei vantaggi della solforazione e vi si prestarono con premura; e pare che la maggior parte dei vicini possidenti, visti i felici risultati da me ottenuti, si dispongano a solforare nel venturo anno.

Da S. Giorgio d' Aurava (Spilimbergo) il Socio Direttore sig. dott. Gabriele Luigi Pecile:

Offro volentieri i risultati della solforazione da me fatta eseguire in quest' anno; ma non vorrei che taluno si spaventasse della spesa occorsa in confronto del prodotto nella solforazione intrapresa a mezzo dei contadini. Io fui male assecondato; da principio si operò con giornalieri; mille indugi si frapposero, attesa la poca persuasione nell' efficacia del rimedio, e dicendo di fare, si fece meno di quello che aveva ordinato. Mi trovai quindi nella necessità di limitare l' operazione, e di eseguire la seconda solforazione in quei campi dove erasi in tempo debito eseguita la prima, trascurando tutto il resto; visto poi l' effetto dello zolfo, i contadini intrapresero da soli a solforare, e fecero sciupio di zolfo per assicurarsi del raccolto. Meno male che pertanto giunsero a salvare la uva; e quanto alla bontà del mezzo adoperato, ne acquistarono la piena convinzione, utile ad ogni modo per l'anno venturo. I campi dove ho solforato erano bersagliati dalla crittogama; i vicini fecero in qualche parte poco, in qualche parte nessun raccolto. In alcuni siti specialmente, il confronto fra le mie viti e quelle del campo limitrofo era così saliente, che da queste parti nessuno, almeno dei testimoni oculari, osa mettere in dubbio l' efficacia del rimedio. Dio voglia che un altr' anno molti imprendano a solforare, perchè è un affare ben serio, dopo preservata l' uva dalla crittogama, il difenderla dai ladri, e dai mangiatori.

Ho trovato lungo un filare fino a 5 ragazzi sdrajati sotto un festone come porcellini sotto la poppa. Del resto, qualunque sia la spesa di zolfo incontrata qui, dove l' operazione venne rimessa alla discrezione dei contadini, è certo che a Fagagna, nel brollo domenicale, dove la solforazione venne eseguita bene anche l' anno decorso, non si arrivò alla spesa in solfo di una svanzica per conzo, e tenuto conto esatto anche delle ore di lavoro per applicarlo, la spesa fu di circa a.L 1.75 il conzo. Qui le giornate impiegate nelle prime solforazioni ammontarono a 28, poi l' operazione venne rimessa ai contadini. Lo zolfo (di Roma-

gna) si pagò a cent. 22 e $^{1}/_{6}$ la libbra grossa, ossia a cent. 14 la sottile.

L'orna di Spilimbergo, a misura di mosto, corrisponde a due conzi a chiara, misura di Udine.

Ecco i risultati della solforazione a mezzo dei contadini in Aurava, frazione di S. Giorgio, distretto di Spilimbergo:

Affittuale	Estensione di terreno in pert. cens.	Quantità di viti indicate col numero dei mariti	Quantità di zolfo in libbre grosse	Vino, in orne a misura di mosto	Quantità di zolfo per ogni pertica censuaria libbre	Spesa in zolfo per ogni orna di vino
Leonarduzzi G.	84.26	1495	523. 6	14. 2. 8	6.2 $^{4}/_{8}$	8.04
Volpatti G. B.	82.66	1511	552. 1	11.—.—	6.2 $^{1}/_{8}$	11.12
Tramontin G.	41.87	730	264. 6	5. 2.—	6.3 $^{3}/_{4}$	10.98
China Ant.	46.15	761	283. 5	6. 2. 6	6.1 $^{3}/_{4}$	9.81
Cancian Sante	4.60	70	28.—	1. 5. 4	6.1 —	3.44
	259.54	4567	1651. 6	39.—. 2		

L'orto dominicale in S. Giorgio, di pert. 5.30, lunghezza di spalliere metri 446, diede 3 orne di vino; lo zolfo adoperato libbre 40, giornate per applicarlo N. 12.

Il Brollo dominicale in Fagagna, di circa 10 pertiche, lunghezza di spalliere metri 1141, diede conzi 18 e mezzo a misura di Udine; con libbre 80 di zolfo e giornate 15 ad applicarlo.

Un solo tino (del Volpatti Gio. Batt.) sapeva alquanto di zolfo al momento del travaso; in oggi nessuno potrebbe accorgersene; il sapore si è dileguato col naturale depositarsi della feccia entro la botte.

A Fagagna nemmeno tentai la solforazione in campagna aperta, perchè non trovai nessuno fra i proprietari grandi e piccoli disposti a solforare; i campi sono sparsi, le viti poche, e si avrebbe lavorato per i ladri.

Quelli che imprenderanno la solforazione l'anno venturo, troveranno meno difficoltà di quelle che si incontrarono in quest'anno per la ripugnanza e nessuna persuasione dei contadini, dei castaldi, e talvolta anche degli agenti. Se ebbi la dispiacenza di non solforare tutte le mie viti, ho almeno avuto la soddisfazione di vedere sana la uva solforata. La spesa, sebbene tripla del bisogno, pel modo con cui fu operata la solforazione, non arriva a una nona parte del valore attuale del vino. Per quei pochi ostinati a negare l'evidente efficacia del rimedio e che dicono che il vino sarebbe venuto anche senza, noto come undici intere colonie non sottoposte alla solforazione, e che lavorano campi limitrofi e posti in parte nelle stesse località delle terre solforate, *diedero in tutte undici, orne 7, secchie 3, boccali 10 $^{1}/_{8}$ di vino.* Questo fatto conclude in favore della solforazione, ma fatalmente in pregiudizio della mia borsa.

RIVISTA DI GIORNALI

Varietà

Mezzo per distruggere l' acidità dei vini vecchi. — La maggior parte dei vini del Reno, non eccettuati quelli delle migliori annate, e dei vigneti più rinomati, contengono una certa quantità d'acido tartrico libero, dalla cui presenza dipendono parecchie loro qualità. Il sugo di qualsiasi specie d'uva contiene del bitartrato di potassa. Quello delle uve di Riesling, raccolte sulle rive del Reno, non è saturato nelle buone annate. Allorchè il mosto di queste uve subisce la fermentazione, il detto sale perde della sua solubilità, in ragione che la proporzione d'alcool aumenta nel liquido, e si precipita in piccoli cristalli che si possono discernere nel deposito del vino.

Quando si conserva il vino in tini, il deposito di tartaro continua a formarsi durante i primi anni e ricopre le pareti dei vasi di una crosta cristallina.

L'aumento di questo deposito dipende dalla necessità, perchè il vino non si guasti, di tenere i tini sempre pieni, aggiungendo a quello che l'evaporazione ha fatto sparire. Ogni qual volta si aggiunge una nuova quantità di vino, con esso s'introduce del tartaro, che in seguito si deposita, durante l'evaporazione. Però quest'aumento di deposito ha un termine. Di fatto ad ogni aggiunta di vino s'introduce una certa quantità d'acido tartrico libero, ed il vino diventa sempre più carico di quest'acido; ed allorchè ha raggiunto un certo grado di concentrazione, può, col favore di quest'acido, ridissolvere il tartaro che s'era depositato.

Cosicchè in seguito ad una lunga conservazione dei vini in tini, il deposito del tartaro può affatto sparire; e mentre, invecchiando, l'odore ed il gusto di questi vini si rialzano, la loro acidità aumenta, locchè non può certo essere che a gran danno del sapore.

Gli amatori ed i produttori di questi vini dovranno adunque imparare con piacere un processo che permette di togliere ai vini l'acido tartrico libero ch'essi possono racchiudere senza nuocere in nulla alla loro qualità.

Questo mezzo immaginato dal celebre Liebig, è basato sull'uso del tartrato neutro e puro di potassa. I chimici non hanno certo bisogno di spiegazioni per comprendere la parte attiva di questo sale. Quando lo si aggiunge in dissoluzione concentrata nei vini, contenendo acido tartrico libero, quest'acido si combina con esso e lo trasforma in bitartrato di potassa, sale pochissimo solubile, poichè esige da 180 a 200 parti d'acqua per dissolversi; il sale introdotto si precipiterà adunque allo stato di tartaro, trascinando con esso l'acido tartarico libero.

Se per esempio si aggiunge una parte e mezza di tartrato neutro di potassa su 100 parti d'un vino contenente una parte d'acido tartrico libero, per gradi si depositeranno due parti di tartaro cristallino, e non vi rimarrà più nel liquido che mezza parte di tartaro, rappresentando soltanto 0,2 dell'acido tartrico che esisteva primitivamente allo stato libero nel vino. Cosicchè in questo caso gli 8/10 di quest'acido sono stati separati dal liquido. Se questo fosse prima saturato esso medesimo di tartaro, la totalità dell'acido tartrico libero si sarebbe precipitata per l'azione del tartrato neutro di potassa. Ed è precisamente quest'ultimo caso che si presenta, poichè i vini vecchi sono generalmente saturati di tartaro. Nessun altro processo offre gli stessi vantaggi.

Si può senza dubbio neutralizzare facilmente gli acidi del vino coll' addizione di alcali o di terre alcaline; ma ciò non può farsi senza alterare la qualità del vino. Quando si adopera, come si fa spesso sulle rive del Reno, la potassa (in dissoluzione concentrata in un sciroppo di zucchero), l' acido è neutralizzato, ma rimane nel vino, sotto la forma di tartrato neutro di potassa. Se si fa uso della calce, il vino contrae un tal sapore, che i conoscitori distinguono subito. D' altronde gli alcali e la calce distruggono una combinazione, che contribuisce assai al gusto del vino, il quale diventa insipido e perde del suo aroma; mentre che un sale neutro, come il tartrato neutro di potassa, non può esercitare veruna azione sulle combinazioni contenute nel vino. Liebig ha fatto la prova sopra un vino del 1811, ed il miglioramento che ne ha ricevuto fu notevolissimo.

L' addizione di 7 grammi di tartrato per misura (misura di Hesse, equivalente a 2 litri) diede luogo ad un abbondante deposito di tartaro, ed al termine di 8 giorni questo vino stava a paro di quelli del mezzodì, pel sapore dolce e gradevole, senza nulla aver perduto delle qualità che caratterizzano i vini del Reno. Cosicchè l' addizione del tartrato neutro di potassa dà il mezzo di togliere l' acido libero contenuto nei vini conservati da lungo tempo; si è perciò necessario di determinare con saggi preliminari, fatti su piccole quantità, la proporzione di sale che devesi aggiungere; imperocchè un eccesso nuocerebbe al sapore del vino.

Devesi notare che bisognerebbe ben guardarsi di togliere in tal modo l' acido libero prima della fermentazione, poichè dalla presenza di questo acido durante la fermentazione e durante il soggiorno dei vini in cantina dipendono ed il gusto e le principali altre qualità. Se si neutralizzasse prima della fermentazione, questa non ne sarebbe certo impedita, ma non si avrebbe che un liquore alcoolico, il quale non offrirebbe più, nè l'odore, nè il sapore del vino.

In Francia, e particolarmente pei vini di Bordeaux, si sviluppa un mazzetto artificiale e volatile, operando la fermentazione delle uve non ancor peste, ad una temperatura abbastanza elevata, e lasciando all' aria un accesso facile. Nella maggior parte dei vini di Bordeaux, questo mazzetto volatile, è dovuto all' etere acetico; ma è probabile che nelle stesse circostanze si formi dell' etere butirrico, e dell' etere valerico. Si rimedia, come vedesi, alla mancanza dell' acido libero con mezzi artificiali, che facilitano la produzione degli acidi.

Processo per guarire la meteorizzazione degli animali. — Niente v' ha più facile che gli animali alimentati con erbe fresche contraggano la meteorizzazione, che si mostra col gonfiamento del ventre. — Ecco un processo economico per liberarneli, che abbiamo ritrovato nel *Messager Agricole*, an. 1861 n. 1, p. 26:

« Si sciolga un cucchiaio di calce estinta in un « mezzo litro di acqua (circa 2|3 di caraffa) e si fa bere « il liquido al bue od alla vacca ammalata. Se dopo un « quarto di ora l' animale non comincia a disgonfiare, « gli si somministra una dissoluzione di calce, impiegando « un quarto di litro di acqua. Per un montone la dose « della calce e dell' acqua deve essere ridotta al quarto ».

Processo facile ed economico per distruggere i topi. — M. Carlo Guinolè ha fatto conoscere nel *Publicateur Côtes du-Nord* un mezzo semplicissimo di cui si è servito per distruggere i topi che infestavano i suoi granai.

« Io posseggo a Tredesguier, scrive questo onore- « vole negoziante, assai vasti magazzini di grano. Da « qualche tempo erano devastati da' topi che mi cagio- « navano danni considerevoli: trappole, pasta fosforata, « niente giovava.

« Infine misi a pruova il seguente mezzo:

« Posi in un tondino *farina e gesso in polvere*, me- « scolati in parti eguali: poi, a fianco, un vaso pieno « d' acqua.

« I topi andavano prima a mangiare il miscuglio « di gesso e farina: venivano poi a dissetarsi. Al con- « tatto dell' acqua il gesso veniva ad attaccarsi nel loro « stomaco, in modo che formava una pietra che lo riem- « piva per intero, come l' ho verificato su molti cadaveri.

« Son così pervenuto a sbarazzarmi completamente « di questi nemici incomodi, che son tutti morti di fame ».

Liquore insetticida. — M. Chiéry ha diretto alla Società di acclimatazione la ricetta seguente di una composizione che uccide immediatamente ogni sorta d' insetti:

« Prendete un litro d' acqua pura (una caraffa e mezza circa) una cucchiajata da caffè di cassia, e 30 grammi (33 trappesi) di sapone grasso: mescolate e fate bollire tutto per 15 minuti, prendete una spugna, bagnatela in quest' acqua, e stropicciatene la pianta; all' istante tutti gl' insetti saranno distrutti, e le piante e gli alberi riprenderanno il loro vigore naturale. »

La felce e l' ortica, piante alimentari. — Risulta da esperienze recentemente fatte che l' arte culinaria può arricchirsi di piante comunissime e delle quali finora non si è stimato il merito. Tal è la felce, che può utilizzarsi nel seguente modo: Si raccolgono i fusti teneri, prima che si rivestano di lanugine, e mentre le prime foglie sono incartocciate sopra loro stesse, si fanno bollire nell' acqua pura, e forniscono un piatto di deliziosi asparagi.

È lo stesso dell' ortica, che sarebbe suscettibile di rimpiazzare lo spinace. Si debbono raccogliere poco dopo uscite dal terreno, quando sono ancora tenere. Si svellono le piante intere con una parte della radice; si riscalda in acqua bollente, e, comunque selvaggia, è dotata di un sapore delicatissimo. *(Economia domestica)*

Presidenza dell' Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —